



Besuchsbericht 2014

Hotel – Gasthof Traube

*Familie Fuchs
6542 Pfunds*

Am Ende meines jährlichen Besuches bei Familie Fuchs wurde mir rasch klar, dass ich den Vorsatz, nämlich meine Berichte auf maximal einer A 4 Seite zu verfassen, wiederum brechen werde. Es ist mir nicht möglich, die durchwegs positiven Eindrücke in aller Kürze zu beschreiben.

In ungewohnter Manier werde ich daher diesen Bericht teilen, nämlich auf „neudeutsch“ in „Software“ und in „Hardware“.

Unter „Software“ verstehe ich die Kulinarik und die Dienstleistung eines Tiroler Wirtshauses. Es freut mich, wenn KÖNNER am Werke sind, so wie bei Herrn Harald Fuchs als höchst engagierter Unternehmer, Herrn Guido Mehser als Küchenchef und Herrn Helmut Unterkirchner im Service, nicht zu vergessen Frau Gerlinde als Köchin und anerkannte „Kräuterhexe“. – Nun aber der Reihe nach.

Nach dem freundlichen Empfang vom Chef des Hauses werde ich in eine kleine Stube begleitet. Von Herrn Helmut Unterkirchner werde ich ebenso freundlich begrüßt und mit der attraktiv und ansprechend gestalteten Speisekarte versorgt. Bereits hier ist deutlich erkennbar, dass Könner und Profis am Werk sind. Ich konsultiere die Karte mit dem umfangreichen Angebot, verlasse mich aber voll und ganz auf die Empfehlungen vom Chef des Hauses. Nur eine Bitte durfte ich anbringen, nämlich der nach ganz kleinen Portionen. Mit der modernen Art der Speisenbeschreibung möchte ich meine kulinarische Reise festhalten.

Blutknödel/Pressknödel/Sauerkraut

Flaumige, geschmackvolle Knödel, herrlich mildes Sauerkraut, frischer Zitronenthymian und frischer Majoran aus dem Garten von Gerlinde

Lammrücken/Knoblauch-Kräuterkruste/Kartoffelblättchen/Speckbohnen

Ausgezeichnete Zubereitung, geschmackvolles, herrlich weiches Fleisch, perfekt harmonisierende Beilagen, leicht gebundene Lammsoße, zwei Scheiben von der Karotte, Bohnenkraut und Rosmarin. – Mehr als „haubenverdächtig“!



Kalbsrahmeuschl/Serviettenknödel

Der Küchenchef, Herr Guido Mehser lässt mich durch Herrn Unterkircher fragen, ob ich das Kalbsbeuschel kosten möchte. Ich liebe dieses Gericht und bejahe, obwohl meine Sättigung längst erreicht ist. Wie erwartet handelt es sich um ein perfekt zubereitetes Gericht, die Lunge wurde auch sauberst „zugeputzt“, so wie es sich gehört. Die beiden Scheiben vom Serviettenknödel waren flaumig und geschmackvoll

Zirbenparfait/Preiselbeerknödel, Vanilleschaum

Von Frau Gerlinde. Eine optische Augenweide und ein kulinarischer Hochgenuss. Heidelbeeren, Brombeeren, Ribisel (rote Johannisbeeren), Colakraut und frische Minze – von Gerlindes Kräutergarten. – Ich habe ihr später dazu auch in der Küche gratuliert.

Apfel/Zirbenschnap von der Schnapsbrennerei Gspan in Pfunds

Seit wann trinkt der Berater der Tiroler Wirtshauskultur im Dienst Alkohol? – Niemals, nur heute. Harald lässt mir diesen edlen Tropfen kosten. – Ich bin begeistert. Normalerweise trinke ich keine fünf Gläser Schnaps im Jahr und wenn, dann nur wirklich guten.

Wir sind später noch zu dieser Schnapsbrennerei gefahren und ich habe zwei Flaschen davon erworben. Anlässlich der Hochzeitsfeier von guten Freunden in der Steiermark habe ich mich verpflichtet bei der housewarming-Party zu kochen. Ich weiß schon ganz genau, was es geben wird. – Es wird sehr aufwändig werden!

DIE NEUE ZEIT UND ALTE WERTE TRETEN NIRGENDS ALS WIDERSPRUCH ZUTAGE

In Jahresfrist hat sich wiederum allerhand getan bei Familie Fuchs. Stets ist der Chef des Hauses auf (Struktur) Verbesserungsmaßnahmen bedacht. Die letzten Umbaumaßnahmen durfte ich mit Harald bereits besichtigen, neu ist die „Lounge“.

Mit viel Geschick und Gespür für Materialien wurde ein „Raucherbereich“ zum Wohlfühlen geschaffen. Diese Lounge bezeichnet der Chef des Hauses als Fuchslounge, die einheimischen Gäste nennen sie „Fuchsloch“. – Aber das hört Harald gar nicht gerne. Es ist ein wirklich gelungener Bereich, wo selbst ich als bekennender Nichtraucher das Verlangen nach einer Zigarre verspürte. Das will etwas heißen. – Bitte unbedingt besuchen und nach einem vorzüglichen Mahl ausprobieren. Es gibt herrliche Biersorten, feine Zigarren, gemütliche „cosy corner“ und vieles mehr!!

„Ein Haus ist nicht schön durch seine Wände, wohl aber durch gastliche Hände“.

So steht es geschrieben, in der Speisekarte. Obwohl ich beides bei Familie Fuchs erleben durfte. Gratulation zu den außergewöhnlichen Leistungen der Familie und der Mitarbeiter. BRAVO!!

Mittwoch, 19. März 2014

BERATER DER TIROLER WIRTSHAUSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER


Ernst Schmiedhuber
Ernst Schmiedhuber
6320 ANGERBERG, EMBACH 165
Telefon: 0664 - 418 86 08
e-mail: schmiedhuber@a1.net